СЕРИЯ

100 И ОДИН РЕЦЕПТ

100 РЕЦЕПТОВ ОЛИВЬЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ни одно праздничное застолье не обходится без салата оливье, ставшего символом и гордостью русской национальной кухни. Французы даже называют салат русским, и это не случайно. Француз Франсуа Оливье в бытность свою шеф-поваром одного из московских ресторанов изобрёл эту божественную кулинарную симфонию и увековечил имя своих предков.

С тех пор прошло много лет, но рецепт не затерялся. Правда, время и люди изменили его до неузнаваемости, перманентным осталось только название и, пожалуй, ещё вкус — вкус истинного оливье.

Мы сделали робкую попытку собрать и объединить в одной книге, если не все рецепты этого многоликого салата, то хотя бы большинство самых избранных, и думаем, что нам это удалось. За пределами книги, по понятным причинам, остались «фирменные» салаты, эксклюзивным правом на которые обладают почитательницы и последовательницы кулинарного таланта Оливье — наши милые и изобретательные хозяюшки.

Выбирайте, пробуйте, ищите свой вкус, как ищут имидж; ибо оливье — благодатная почва для самых смелых и неожиданных поисков, экспериментов и открытий. И да помогут Вам на этом пути наши знания. Ваша фантазия и — оливье!

- СТО РЕЦЕПТОВ «ОЛИВЬЕ»
  - РАЗДЕЛ I
    - «ЦАРСКИЙ»
    - «ИЗЫСКАННЫЙ»
    - «НАТЮРЕЛЬ»
    - «ГОЛЬФСТРИМ»
    - «СОЮЗ»
    - «МИФ»
    - «МАРИЯ»
    - «РАНДЕВУ»
    - «АРОМАТ»
    - «ПЕРВОРОДНЫЙ»
    - «ЭКСПРЕСС»
    - «ПО-ПРОСТОМУ» —1
    - "ПО-ПРОСТОМУ — 2
    - «БАБУШКИНА ЗАБАВА»
    - «УМЕЛИЦА»
    - «ВОСКРЕСНЫЙ»
    - «ЛУЖОК»

- «НАРЦИСС»
- «ЛЕТНИЙ БАЛ»
- «ДАЧНИК»
- «ЗАМОК»
- «ДВА ЗАЙЦА»
- «ВИРТУОЗ»
- «ЛИЗА»
- «ОРИГИНАЛ»
- «КУРЬЕР»
- «РАДУГА»
- «ВЕНА»
- «КРАСА»
- «ЗЕЛЁНАЯ ГОРКА»
- «СЕКРЕТ»

○ РАЗДЕЛ II

-
- «ГРАФИНЯ»
- «НОВОГОДНИЙ»
- «РИЧИ»
- «ФУРАНЖ»
- «КАПРИЗ ДАМЫ»
- «ЗВЕЗДОПАД»
- «СКАЗКА ВОСТОКА»
- «САДОВНИК»
- «ПОСЕЙДОН»
- «ЗОЛОТОЙ»
- «ХИЛЬДА»
- «РЫЦАРЬ ДАМСКОГО СЕРДЦА»
- «ЛУИЗА»
- «ПИРАТ»
- «К ШАМПАНСКОМУ»
- «ДНЕВНОЙ»
- «МОРСКОЙ»
- «СОЛНЕЧНЫЙ»
- «АДАМ»
- «МЭРИЛ СТРИП»
- «ПРЕСТИЖ»
- «ВЕЧЕРНИЙ»

СТО РЕЦЕПТОВ «ОЛИВЬЕ»

РАЗДЕЛ I
ТРАДИЦИОННЫЕ

«ЦАРСКИЙ»

Требуется: 250 г картофеля, 200 г белого мяса курицы, 150 г маринованных грибов, 100 г свежих огурцов, 4 яйца, соль, перец.

Для соуса: 3 яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 150 г сметаны, соль, красный перец, 1 лимон, гвоздика.

Способ приготовления. Картофель отварите, охладите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Мясо курицы отварите и порежьте острым ножом на мелкие ломтики. Маринованные грибы, лучше шампиньоны, слегка промойте и подсушите. Затем порежьте их на тонкие дольки и смешайте с картофелем и мясом. В смесь добавьте свежие огурцы, порезанные мелкими кубиками.

Яйца отварите, очистите от скорлупы и измельчите. Добавьте к салату яйца, посолите и поперчите полученную массу.

Теперь самое время приступить к приготовлению соуса. Для этого взбейте яичные желтки с сахарной пудрой.

В охлаждённую сметану добавьте полученную смесь. Все это посолите и поперчите по вкусу. Гвоздику измельчите и добавьте в соус. Выжмите лимон и добавьте сок в соус. Соус хорошенько взбейте.

Салат заправьте соусом, перемешайте и дайте ему время пропитаться. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

«ИЗЫСКАННЫЙ»

Требуется: 300 г телячьего языка, 200 г картофеля, 100 г зелёного горошка, 4 яйца, соль, перец, 2 головки лука.

Для соуса: 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 70 г растительного масла. 2 ст. л. молока.

Способ приготовления. Язык отварите, затем под струёй холодной воды очистите. Немного охладите его и нарежьте тонкими ломтиками.

Картофель отварите до средней степени готовности, охладите, очистите и порежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем в отдельной посуде, добавьте горошек.

Яйца отварите, нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук порежьте тонкими полукольцами. Добавьте в салат лук, посолите по вкусу и поперчите

Приготовьте соус: охлаждённые яйца взбейте в белую пену вручную или в миксере с солью и с сахаром. Добавьте в соус молоко и ещё раз хорошенько взбейте. В завершение добавьте растительное масло и размешайте соус ещё раз.

Салат заправьте оригинальным соусом и хорошо перемешайте. Перед подачей уложите оливье горкой на блюдо и украсьте зеленью.

«НАТЮРЕЛЬ»

Требуется: 400 г говяжьей вырезки. 250 г картофеля. 5 яиц, 100 г зелёного горошка, соль, перец. 3 головки лука.

Для соуса: 100 г сметаны. 2 яйца, 50 г растительного масла, соль. 2 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Мясо отварите целым куском в небольшом количестве воды. После того как вода закипит, бульон посолите и добавьте очищенную луковицу. Доварите мясо до готовности, охладите и нарежьте соломкой.

Мясо переложите в посуду, в которой Вы собираетесь подать салат. К мясу добавьте картофель, отваренный и нарезанный тонкими кружками.

Яйца, отваренные вкрутую, нарежьте гонкими ломтиками и добавьте их к остальным нарезанным продуктам. Очищенный лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в большом количестве масла до золотистого цвета. Добавьте жареный лук в салат.

Из банки с зелёным горошком слейте сок, горошек положите в салат. Осторожно перемешайте, добавьте соль и перец.

Приготовьте соус: яйца взбейте с сахарной пудрой и с солью до белой тягучей консистенции. Эту смесь влейте в охлаждённую сметану и тщательно взбейте до однородной массы. Не прекращая взбивать, влейте тонкой струёй растительное масло. Постепенно добавьте соус и перемешайте все компоненты.

«ГОЛЬФСТРИМ»

Основным компонентом классических рецептов оливье начнётся мясо. Современные хозяйки используют в качестве мясо заменителя колбасу и далее сосиски. Мы предлагаем Вам испробовать приготовить сачат с рыбой. Не бойтесь экспериментировать: результат превзойдёт все Ваши ожидания!

Требуется: 250 г филе отварной трески. 200 г картофеля. 4 яйца, 100 г зелёного горошка. 250 г майонеза. 2 головки лука, соль.

Способ приготовления. Филе отварной трески нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, который тоже порежьте соломкой.

Яйца отварите, очистите и порежьте тоненькими кружочками. Затем тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки следует изрубить ещё мельче. Порезанные яйца добавьте к остальным составляющим салата. Лук порежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. В заключение добавьте горошек, поперчите, посолите по вкусу и заправьте все майонезом.

«СОЮЗ»

Требуется: 250 г вареной колбасы «Русской». 200 г картофеля. 5 яиц, 120 г солёных огурцов. 2 головки лука, 250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Яйца и картофель отварите, охладите, очистите и порежьте небольшими кубиками. Так же следует порезать и солёные огурчики. Добавьте в салат мелко порезанный лук. Смешайте все продукты в одной посуде, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

«МИФ»

В последнее время голова идёт кругом от многообразия предлагаемых салатов с использованием дорогих продуктов, которые в недавнем прошлом были ещё и редкими. Этот рецепт хранит память о том самом прошлом…

Требуется: 200 г свинины, 100 г зелёного горошка, 200 г картофеля. 4 яйца, соль, перец, 2 ч. л. уксуса, 250 г майонеза, 1/2 ст. воды.

Способ приготовления. Мякоть свинины порежьте маленькими кубиками и выложите на дно неметаллической посуды. Уксус растворите в воде, залейте мясо раствором уксуса и поставьте на 20 минут на холод. После того как мясо станет белого цвета, слейте уксусный раствор и добавьте зелёный горошек.

Порежьте кубиками предварительно отваренные яйца и картофель, смешайте все компоненты, посолите, поперчите салат по вкусу, заправьте майонезом.

«МАРИЯ»

А этот рецепт наверняка придётся по вкусу любителям остренького, а также тем, кто не ест мяса, ведь субпродукты, как известно, — не мясо.

Требуется: 200 г печени, 2 головки лука, 200 г картофеля, 5 яиц, соль, перец, 250 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замочите печёнку на 2 — 3 часа в молоке, не солите её. Пожарьте печёнку в растительном масле. После того как она остынет, порежьте её тонкой соломкой.

Яйца и картофель отварите, порежьте соломкой и перемешайте. Добавьте к салату порезанный лук, соль и перец по вкусу, заправьте все майонезом.

«РАНДЕВУ»

О достоинствах куриного мяса ходят легенды. Оно обладает нежнейшим вкусом и ароматом. Но главное его достоинство даже и не в этом. Нежное мясо цыплёнка, если его употреблять часто и регулярно, способствует повышению в крови адреналина, — вещества, обостряющего чувственность и сексуальность.

Требуется: 250 г филе цыплёнка. 70 г варёных грибов, 200 г картофеля, 4 яйца. 50 г солёных огурцов, 5 г горчицы, соль, перец, 30 г корня сельдерея, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Отварите филе цыплёнка, охладите и мелко порежьте. Промытые и очищенные корни сельдерея порежьте соломкой. Варёные грибы порежьте ломтиками, а отваренные яйца и солёные огурцы порежьте небольшими кубиками.

Смешайте все компоненты в глубокой посуде, посолите н поперчите салат. Заправьте всю массу майонезом, предварительно взбитым с горчицей.

«АРОМАТ»

А вот копчёное мясо воздействует на нашу чувственность моментально, сказочный эффект обнаруживается сразу,earn, конечно, не злоупотреблять. В противном случае романтический ужин может плавно перерасти в культ еды, а излишества в чём-то одном совсем не способствуют чему-то другому…

Требуется: 200 г копчёного мяса. 200 г картофеля. 4 яйца, 250 г солёных шампиньонов. 100 г яблок, соль, душистый перец.

Для соуса: 200 г сметаны. 1 ст. л. коньяку, 2 ст. л. лимонного сока. 1 ч. л. сахарной пудры. 2 ч. л. соли, 1 ст. л. мускатного ореха.

Способ приготовления. Копчёное мясо порежьте тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца. Очистите и порежьте кубиками. Яблоки очистите от кожуры и измельчите. Продукты, которые Вы уже приготовили, смешайте. Добавьте к полученной массе измельчённые шампиньоны. Посолите и поперчите оливье по вкусу.

11риготовьте соус. Охлаждённую сметану взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте коньяк и лимонный сок. Засыпьте измельчённый мускатный орех, перемешайте соус.

Влейте коньячный соус в салат, перемешайте его. Уложите оливье юркой на блюдо, украсьте грибочками и яблоками.

«ПЕРВОРОДНЫЙ»

Если Вы хотите хоть на мгновение почувствовать себя Евой, добавьте в оливье яблоко. Ваш Адам и оглянуться не успеет, как окажется в Ваших объятиях, но не переборщите с вином, иначе Вас опередит Морфей.

Требуется: 250 г вареной колбасы. 150 г фасоли, 200 г картофеля, 4 яйца. 400 г зелёных яблок, соль, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Отварите яйца и картофель, охладите и очистите. Порежьте продукты на тонкие ломтики, смешайте с фасолью. Яблоки помойте, очистите от кожуры и порежьте на мелкие кубики. Колбасу также порежьте на мелкие кубики.

Смешайте все продукты, которые Вы измельчили, засыпьте в смесь фасоль. Посолите салат по вкусу и заправьте майонезом.

«ЭКСПРЕСС»

Требуется: 200 г сосисок, 250 г картофеля, 5 яиц, 100 г солёных огурцов, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Мелко нарежьте лук и обжарьте в сливочном масле. Отварите сосиски, очистите их от плёнки, порежьте кружками. Картофель отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца отварите, охладите в холодной воде, очистите от скорлупы и порежьте их кубиками.

Порежьте кубиками солёные огурцы, все компоненты смешайте. Посолите салат по вкусу и заправьте майонезом.

«ПО-ПРОСТОМУ» —1

Оливье у многих ассоциируется с праздником. Хотите праздник каждый день? Не волнуйтесь, для этого у Вас хватит и денег, и времени. Продукты, которые требуются для самого простого рецепта, всегда молено обнаружить даже в пустом, на первый взгляд, холодильнике.

Требуется: 100 г вареной рыбы. 200 г картофеля, 4 яйца. 2 луковицы, соль, перец. 250 г майонеза, 2 ст. л. сливочного масла. 100 г зелёного горошка.

Способ приготовления. Рыбу очистите от костей и порежьте небольшими брусочками. Картофель отварите, очистите и порежьте продолговатыми пластинками. Яйца, отваренные и охлаждённые, порежьте кольцами, отдельно измельчив желток.

Лук порежьте кольцами. Разогрейте сковороду со сливочным маслом и обжарьте до золотистой корочки лук. Смешайте все компоненты салата, добавьте зелёный горошек.

Посолите и поперчите салат в соответствии с Вашим вкусом, заправьте майонезом. Перед подачей украсьте блюдо измельчёнными салатными листьями.

"ПО-ПРОСТОМУ — 2

Требуется: 200 г филе курицы, 200 г картофеля. 4 яйца. 60 г оливок, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Отварите филе курицы в подсоленной воде, охладите. Затем порежьте на тонкие брусочки.

Картофель и яйца отварите и охладите. Очистите продукты, порежьте на небольшие кубики. Смешайте порезанные продукты в специальной посуде. Добавьте оливки.

Посолите салат по вкусу и заправьте его майонезом. Уложите салат горкой, посыпьте мелко изрубленной зеленью и подавайте к столу.

«БАБУШКИНА ЗАБАВА»

Если же в Вашем холодильнике не нашлось зелёного горошка, не стоит отчаиваться, его отсутствие вполне может восполнить сочетание несочетаемого, которое по вкусу как раз и напоминает этот самый горошек.

Требуется: 250 г отваренной говядины, 250 г молодого картофеля. 100 г огурцов свежего посола, 100 г белой фасоли. 100 г репы, 4 яйца, зелёный лук, зелень сельдерея, петрушки, кориандра, 200 г сметаны, 20 г горчицы, соль.

Способ приготовления. Отваренную говядину без костей измельчите. Отварите молодой картофель прямо в кожуре, охладите и затем очистите. — Картофель порежьте соломкой и смешайте с мясом в удобной посуде.

Малосольные огурцы выньте из рассола и немного обсушите. Затем порежьте их небольшими кубиками. Фасоль отварите в солёной воде, откиньте на дуршлаг. Репу очистите и порежьте тонкой соломкой. Зелень промойте холодной водой и измельчите. Добавьте порезанные овощи и зелень костальным продуктам. Затем измельчите отваренные яйца и соедините с общей массой.

Горчицу смешайте с холодной сметаной и тщательно размешайте. Этим соусом заправьте салат, посолите по вкусу.

«УМЕЛИЦА»

Требуется: 250 г свинины, 250 г картофеля. 4 яйца, 100 г солёных огурцов, соль. **Для соуса:** 1 ч. л. столового уксуса, 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. соли, горчица, 3 ст. растительного масла, 2 ст. л. молока.

Способ приготовления. Мякоть свинины отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте кубиками. Картофель и яйца отварите, очистите и порежьте кубиками. Солёные огурцы возьмите твёрдые и хрустящие, немного посушите их полотенцем и порежьте острым ножом, не надавливая, на мелкие кубики.

Смешайте все компоненты салата в удобной для Вас посуде и посолите по вкусу.

Теперь приготовьте соус: разбейте охлаждённые яйца в неметаллическую, достаточно глубокую посуду, взбейте их с сахарной пудрой и солью. Чтобы быстрее достичь нужного результата, можно воспользоваться миксером. Когда смесь достигнет густой консистенции, добавьте туда горчицу и уксус. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте в соус растительное масло. Взбивайте соус около 3 — 5 минут. В завершение добавьте молоко и размешайте все до однородного состояния. Готовый соус охладите и заправьте им салат.

«ВОСКРЕСНЫЙ»

Требуется: 200 г филе рыбы, 150 г шампиньонов, 150 г фасоли, 5 яиц, 2 луковицы, соль, 250 г майонеза, 1/2 ст. воды, 1 Ч/ л. уксуса, 1 ст. л. сливочного масла, листья салата.

Способ приготовления. Мясо рыбы очистите от костей, порежьте тонкими дольками. Размешайте уксус с водой и залейте этим раствором мясо рыбы, используйте для этого неметаллическую посуду. Мясо должно мариноваться в течение 5 — 7 минут. По прошествии этого времени слейте уксусный раствор, дайте мясу стечь.

Грибы отварите, охладите и процедите. Крупные грибы измельчите. Смешайте маринованное филе рыбы и грибы в неметаллической посуде.

Фасоль желательно использовать консервированную. Слейте жидкость и добавьте фасоль к предыдущей смеси. Яйца отварите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Лук, предварительно почищенный и порезанный кольцами, обжарьте в сливочном масле до золотистой корочки.

Смешайте все компоненты салата, посолите его по вкусу. Заправьте оливье майонезом. Уложите салат горкой на блюдо. Листья салата промойте холодной водой, изрубите ножом. Посыпьте салат зеленью и подавайте к столу.

«ЛУЖОК»

Требуется: 250 г картофеля, 5 яиц, 150 г свежих огурцов, 100 г отварной свинины, 100 г вареного телячьего языка, зелёный лук, зелень петрушки, соль, перец.

Для соуса: 50 г сметаны, 1 лимон, 2 яйца, 2 ст. растительного масла. 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Мясные продукты отварите. Охлаждённую свинину порежьте тонкими брусочками, а язык — полукруглыми дольками.

Отварите также картофель и яйца, порежьте их кубиками. Свежие огурцы промойте холодной водой и порежьте кружками. Мелко нарубите зелёный лук. Смешайте все продукты, посолите по вкусу.

Далее приступайте к приготовлению соуса. Взбейте охлаждённые яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте сок лимона, растительное масло. После этого тщательно взбейте соус, смешайте его со сметаной. Размешайте соус до однородной массы и заправьте им салат.

«НАРЦИСС»

Требуется: 250 г молодого картофеля, 150 г свежих огурцов, 5 яиц, 100 г сладкого перца, 2 яблока средней величены. 200 г вареного мяса курицы, соль, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Молодой картофель отварите в кожуре, охладите, аккуратно снимите тонкую кожуру и порежьте картофель небольшими брусочками. Варёные яйца тоже порежьте. Свежие огурцы не нужно резать мелко, иначе они потеряют свой сок.

Сладкий перец промойте, очистите от семян, порежьте тонкими брусочками. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Куриное мясо отварите и нарежьте его тонкой соломкой.

Смешайте все компоненты салата, посолите его и заправьте майонезом. Зелень промойте холодной водой и мелко нашинкуйте. Уложите салат горкой в блюдо, вокруг горки насыпьте ароматную зелень.

«ЛЕТНИЙ БАЛ»

Как любила говаривать одна философствующая старушка, чем больше вход, тем меньше выход. Не бойтесь комбинировать сразу много разнообразных продуктов, особенно если это овощи и зелень. Овощами оливье не испортишь!

Требуется: 200 г молодого картофеля. 4 яйца. 200 г белого мяса птицы, 100 г сладкого перца. 60 г кабачков, зелёный лук, петрушка, сельдерей. 50 г свежего гороха, соль.

Для соуса: 100 г сметаны, 1 ч. л. уксуса, перец, горчица, соль.

Способ приготовления. Отварите по отдельности следующие продукты: картофель, яйца, мясо птицы. Охладите и нарежьте соломкой. Промойте водой перец и кабачки, порежьте их тонкой соломкой.

Зелень измельчите. Зелёный горох освободите от стручков, промойте. Смешайте все компоненты салата, посолите по вкусу.

Приготовьте соус. В охлаждённую сметану добавьте уксус, горчицу, соль, перец по вкусу и все хорошенько взбейте. После этого заправьте оливье приготовленным соусом, уложите в блюдо горочкой и подайте к столу.

«ДАЧНИК»

Если Вы можете позволить себе есть свежие овощи круглый год, не стоит пренебрегать этим. Овощи, которые гармонично сочетаются с продуктами, предусмотренными в оливье, только усилят его полезные свойства и улучшат вкусовые качества.

Требуется: 250 г молодого картофеля. 100 г сладкого перца, 100 г редиса, 200 г молочной колбасы, 5 яиц. 100 г свежих огурцов, фруктовый йогурт.

Способ приготовления. Молодой картофель отварите в кожуре, затем охладите и порежьте кубиками. Отварить нужно и яйца. Охладите их в холодной воде, так их будет легче чистить. Порежьте яйца кубиками и смешайте с картофелем.

Овощи промойте холодной водой. Очистите перец от семян, а редис — от корешков. Нашинкуйте их мелкими кубиками и смешайте с уже нарезанными продуктами. Добавьте в салат нарезанную небольшими брусочками колбасу, посолите и заправьте оливье йогуртом.

«ЗАМОК»

Требуется: 250 г картофеля, 300 г копчёного мяса, 150 г фасоли, 4 яйца, соль, перец, 2 луковицы.

Для соуса: 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. оливкового масла, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Картофель отварите уже очищенным в небольшом количестве подсоленной воды. Рекомендуется немного недоварить его, чтобы картофель был слегка твердоват. Отварить нужно и яйца. Порежьте эти продукты небольшими кубиками.

Фасоль отварите и дайте ей остыть. Репчатый лук порежьте мелкой соломкой. Измельчите копчёное мясо. Соедините все компоненты в удобной посуде и посолите салат по вкусу.

Охлаждённые яйца взбейте с сахарной пудрой, солью, горчицей. Не переставая помешивать, небольшими дозами добавьте уксус, а затем и растительное масло. Все хорошенько перемешайте и заправьте оливье соусом.

«ДВА ЗАЙЦА»

И всё же — что за оливье без мяса?! По своей питательности и калорийности мясной сачат сравним разве только с мясным рагу, но гораздо вкуснее последнего и полезнее. Положите в салат побольше мяса и забудьте о пищеварительных ферментах, без которых Ваша жизнь становится адом, а приём пищи — испытанием болью. Овощи с лёгкостью решают подобные проблемы, это естественный природный фермент.

Требуется: 250 г жареного мяса, 200 г картофеля, 150 г зелёного горошка, 4 яйца, 50 г маслин, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Жареное мясо порежьте ломтиками. Картофель отварите, очистите и дайте ему время остыть. Отварите яйца, очистите от скорлупы. Яйца и картофель порежьте мелкими кубиками.

Смешайте нарезанные продукты с консервированным горошком и маслинами, не забыв слить жидкость. Заправьте салат майонезом, посолите по вкусу.

«ВИРТУОЗ»

Требуется: 250 г мякоти свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 150 г кукурузы, 100 г маринованных грибов, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, перец, 1 головка чеснока, 1 ст. л. растительного масла.

Для теста: 1/2 ст. муки, 2 ч. л. соли, 1 ст. воды.

Способ приготовления. Для того чтобы запечь мясо, приготовьте тесто. Для этого растворите в воде соль, добавьте в муку солёную воду и замесите тесто.

Мясо посолите, поперчите и натрите чесноком. Заверните мясо в тесто и запекайте в горячей духовке в течение 30 минут. Затем дайте мясу остыть, порежьте тонкими ломтиками.

Отварите яйца и картофель, порежьте их небольшими кубиками. Если Вы используете консервированную кукурузу, то не забудьте слить жидкость. Также можно отварить лущёную кукурузу в подсоленной воде, процедить, дать остыть и использовать для салата.

Маринованные грибы можно использовать любого вида. Порежьте их небольшими кусочками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Смешайте все продукты, посолите и поперчите их по вкусу. Заправьте оливье майонезом, уложите горкой на блюдо.

«ЛИЗА»

Требуется: 250 г маринованного филе рыбы, 200 г риса, 100 г оливок, 100 г изюма, 4 яйца, соль.

Для соуса: 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли, 1 г корицы, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Маринованное филе рыбы порежьте тонкой соломкой. Отварите рис в подсоленном молоке, но не разваривайте его. Затем процедите рис и охладите. Яйца отварите и порежьте кубиками.

Соедините рыбу, рис и яйца в специальной посуде. Добавьте консервированные оливки, не забудьте слить жидкость. Изюм помойте и залейте кипятком. Поставьте на слабый огонь и кипятите в течение 2 минут. Процедите изюм, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь окончательно.

К основной массе салата добавьте изюм и посолите всю смесь. Приступайте к приготовлению соуса. Яйца используйте охлаждённые, так их будет легче взбить с сахарной пудрой и солью. Для аромата добавьте размельчённую корицу. Смесь хорошенько взбейте, постепенно вливая уксус. Взбейте полученную смесь с холодной сметаной и этим соусом заправьте салат.

«ОРИГИНАЛ»

Рецепт оливье с мёдом придётся пи вкусу и сладкоежкам, и изысканным гурманам, но особенно тем, кто ничего пробного никогда не пробовал. Поверьте: это что-то с чем-то.

Требуется: 200 г вареной свинины, 200 г макарон, 20 г мёда, 100 г моркови. 100 г зелёного горошка, 2 луковицы, соль. 250 г майонеза.

Способ приготовления. Отваренное мясо порежьте тонкими ломтиками. В солёной воде отварите макароны. Когда они будут готовы, откиньте их на дуршлаг. Отварите морковь, очистите от кожуры и порежьте мелкими кубиками. Лук очистите от кожуры и мелко порежьте. Откиньте зелёный горошек на сито, дайте жидкости стечь.

В удобной посуде соедините все компоненты салата, посолите его. Майонез взбейте с мёдом и заправьте салат.

«КУРЬЕР»

Требуется: 250 г вареной говяжьей вырезки. 150 г риса, отваренного в молоке, 3 яйца, 150 г свежих огурцов. 2 луковицы, 100 г зелёного горошка, 2 ст. л. сливочного масла, 250 г майонеза.

Способ приготовления. Варёную говядину нарежьте ломтиками. Отварите яйца и измельчите их. Кубиками нарежьте огурцы. Лук почистите, мелко порежьте и обжарьте в сливочном масле. Используйте консервированный горошек, предварительно слив жидкость.

Теперь соедините все компоненты салата, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

«РАДУГА»

Требуется: 250 г белого мяса птицы, 100 г цветной капусты, 150 г зелёного горошка, 200 г картофеля, 4 яйца, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Отваренное белое мясо охладите и порежьте тонкими ломтиками. Цветную капусту покрошите брусочками. Отварите картофель и яйца, порежьте эти продукты кубиками. Соедините все компоненты, посолите по вкусу и заправьте майонезом.

«ВЕНА»

Основным компонентом самого первого оригинального рецепта оливье были грибы шампиньоны. Но время подсказало и другие реалии. Исследователи оливье выяснили, что в салате можно использовать не только маринованные грибы, но и варёные. В результате тысяч кулинарных опытов установлено, что особенно хороши в этом отношении лисички.

Требуется: 250 г отваренного говяжьего мяса, 200 г свежих лисичек, 250 г картофеля, 4 яйца, 150 г солёных огурцов, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Отваренную говядину охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и яйца отварите, порежьте эти продукты небольшими кубиками.

Лисички промойте, очистите и варите в солёной воде до готовности. Затем процедите и охладите их. Порежьте лисички тонкими ломтиками. Кубиками порежьте солёные огурцы.

В специальной посуде соедините все компоненты салата, посолите по вкусу. Вам осталось заправить салат майонезом, и все тщательно перемешать. Уложите «Вену» холмиком на блюдо и подавайте гостям.

«КРАСА»

Требуется: 150 г ветчины, 4 яйца, 250 г картофеля, 100 г яблок, 100 г зелёного горошка, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, листья салата, 1 лимон.

Способ приготовления. Ветчину порежьте мелким кубиками. Отварите картофель и яйца, затем охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Яблоки помойте и очистите от кожуры. Порежьте острым ножом на небольшие ломтики и сбрызните их лимонным соком.

Соедините измельчённые продукты и добавьте зелёный горошек. Лук очистите и мелко порежьте, добавьте его в салат. Заправьте его майонезом и посолите. Уложите на блюдо и украсьте зелёными листьями салата.

«ЗЕЛЁНАЯ ГОРКА»

Если Ваши домашние после ударной работы на грядках захотят перекусить, устройте им настоящий праздник. Используйте овощи, которые оказались под рукой. А йогурт с Вашей лёгкой руки придаст оливье лёгкость и свежесть.

Требуется: 200 г тушёной печёнки. 100 г свежих огурцов, 4 яйца, 100 г лущёного гороха. 200 г молодого картофеля, соль, 200 г йогурта, зелёный лук, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Способ приготовления. Тушёную печёнку порежьте мелкой соломкой. Огурцы промойте холодной водой и нарежьте кубиками. Яйца отварите и измельчите. Лущёный горох отварите в солёной воде до готовности, слейте воду.

Молодой картофель отварите в кожуре. Затем аккуратно снимите тонкую кожуру и порежьте картофель кубиками. Смешайте картофель с остальными продуктами, посолите и заправьте йогуртом.

Зелень промойте холодной водой, измельчите. Салат уложите горкой на блюдо. Посыпьте салатную горку зеленью и подайте к столу.

«СЕКРЕТ»

Требуется: 100 г вареной свинины, 100 г тушёной печёнки. 50 г отваренного говяжьего языка. 200 г картофеля. 4 яйца. 100 г свежего сладкого перца, 100 г фасоли, соль.

Для соуса: 3 яйца, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 ч. л. соли. 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. уксуса, 2 дольки чеснока, 500 г растительного масла.

Способ приготовления. Отваренные мясные продукты порежьте небольшими кубиками, тонкой соломкой и полукруглыми ломтиками. Картофель отварите очищенным и порежьте кубиками. Отваренные яйца измельчите, соедините их с мясными продуктами и картофелем.

Перец очистите от семян и порежьте соломкой. Фасоль отварите в солёной воде. Добавьте к остальным продуктам овощи. Посолите салат.

Охлаждённые яйца взбейте с сахарной пудрой и солью, постепенно добавьте уксус и взбейте в пену. Тонкой струйкой влейте растительное масло и взбейте до однородного состояния. Добавьте горчицу и измельчённый чеснок. Охладите полученный соус, после чего заправьте им салат.

Вы ничего не изменили в оливье, приготовили его из традиционных компонентов. Но Вы стали замечать, что муж как-то заботливее стал, дети послушнее, гости зачастили, а то целыми месяцами никого не дозовешься. И все хвалят Ваши кулинарные способности, особенно «тот салатик». В чём же секрет такого успеха? Он известен лишь Вам, а уж делиться им с лучшей подругой или нет — Ваше дело.

РАЗДЕЛ II
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ

В этом разделе собраны самые, на наш взгляд, необычные рецепты. Если Вы хотите изменить привычный и уже слегка поднадоевший вкус любимого салата, подберите новенький рецепт по своему вкусу. Конечно, это блюдо не на каждый день. Но именно такой сачат можно по праву назвать праздничным. Вы не знаете, чем удивить все видавших гостей. Угостите их оливье!

Оливье, если из него исключить мясо, не теряет своих достоинств и очень хорошо подойдёт тем, кто решил отказаться от мясной пищи

«ГРАФИНЯ»

Требуется: 200 г риса, 150 г картофеля, 5 яиц, 100 г зелёного горошка, 100 г сладкого перца, 70 г изюма, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Отварите рис в воде, но не разваривайте его. Процедите рис, дайте воде стечь. Отварите картофель и яйца. Очистите эти продукты и порежьте кубиками.

Изюм промойте водой, залейте кипятком и прокипятите в течение 2 минут. Перец очистите от семян и порежьте мелкой соломкой. Смешайте все приготовленные продукты. Добавьте консервированный зелёный горошек, предварительно слив сок. Заправьте «Графиню» майонезом и посолите по вкусу.

«НОВОГОДНИЙ»

Требуется: 250 г запечённой гусятины, 100 г моркови. 200 г картофеля, 5 яиц, 150 г маслин, 100 г маринованных шампиньонов, 250 г майонеза, соль, 2 луковицы.

Способ приготовления. Отварите морковь, картофель и яйца. Охладите, очистите и порежьте кубиками. Шампиньоны порежьте дольками. Лук очистите и мелко порежьте.

Запечённое филе гуся измельчите и соедините с остальными продуктами. Добавьте маслин, посолите. Заправьте майонезом и уложите салат горкой на блюдо. Украсьте фигурками из моркови и яиц.

«РИЧИ»

Требуется: 150 г малосольной сельди, 250 г картофеля, 5 яиц, 150 г солёных грибов, 150 г зелёного горошка, 100 г моркови, 250 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Сельдь очистите от кожи и костей, измельчите. Солёные грибы порежьте небольшими дольками, соедините **с** сельдью.

Картофель, морковь и яйца отварите, очистите и порежьте соломкой. Добавьте эти продукты, а также зелёный горошек, к общей массе. Посолите салат, заправьте майонезом. Уложите оливье горкой на блюдо, посыпьте мелкой зеленью и украсьте грибочками и фигурками из яиц.

«ФУРАНЖ»

Почувствуйте себя творцом чего-то грандиозного и неповторимого. — Оригинальный вкус шпрот, кисленькие грибочки, сочное мясо со специями — очень аппетитное сочетание. Не правда ли?

Требуется: 100 г свинины, 150 г шпрот. 200 г картофеля. 100 г шампиньонов, 150 г фасоли, 5 яиц, 100 г моркови, 250 г майонеза, соль, перец, 2 дольки чеснока.

Способ приготовления. Свинину отварите в солёной воде, натрите перцем и чесноком. Порежьте мясо тонкими ломтиками. Очистите картофель, отварите его в небольшом количестве воды и порежьте кубиками. Отварите морковь и яйца, охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Так же ломтиками порежьте шампиньоны.

Рекомендуем использовать консервированную фасоль. Но можете отварить в солёной воде и лущёную фасоль. Со шпрот слейте масло, рыбу измельчите.

Соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом. Уложите горкой на блюдо и подавайте к столу.

«КАПРИЗ ДАМЫ»

Разумеется, этот рецепт оливье Вам следует приберечь для особого случая, того самого, когда время не терпит. Идите к сердцу своего мужчины коротким путём!

Требуется: 100 г отваренного телячьего языка, 100 г копчёного мяса, 100 г варёных кальмаров, 5 яиц, 200 г картофеля, 100 г чернослива, 150 г зелёного горошка, соль. **Для соуса:** 150 г сметаны, 50 г шампанского, 1 яйцо, 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Отваренный язык очистите от кожицы. Порежьте его тонкими ломтиками. Мясо и филе кальмаров порежьте соломкой.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите их. Чернослив промойте и залейте на 5 минут кипящей водой. Удалите косточки и мелко порубите чернослив.

В удобную неметаллическую посуду положите измельчённые продукты, добавьте зелёный горошек без жидкости, посолите по вкусу.

Для приготовления соуса используйте охлаждённые продукты. Взбейте яйца с сахарной пудрой. В смесь влейте уксус и шампанское. Все взбейте до белой пены и соедините со сметаной. Хорошенько перемешайте соус и заправьте им оливье. Уложенное на блюде оливье украсьте фигурками, вырезанными из яиц, черносливом и горошком.

«ЗВЕЗДОПАД»

Требуется: 250 г картофеля. 4 яйца, 100 г сыра. 100 г колбасы, 100 г копчёного мяса. 150 г оливок, 100 г свежих огурцов, 250 г майонеза, соль, 1 лимон.

Способ приготовления. Картофель отварите в кожуре, затем охладите и очистите. Отварите также яйца, очистите. Порежьте эти продукты мелкими кубиками. Колбасу и копчёное мясо порежьте соломкой. Смешайте продукты в специальной посуде, куда следует добавить также порезанные огурцы.

Оливки используйте консервированные. Слейте жидкость перед употреблением. Добавьте оливки в общую смесь и посолите. Взбейте сок лимона с майонезом и заправьте салат. Уложите оливье горкой на блюдо и посыпьте тёртым сыром.

«СКАЗКА ВОСТОКА»

Требуется: 250 г белого мяса птицы, 250 г картофеля, 150 г зелёного горошка, 150 г маринованного винограда, 5 яиц, зелень петрушки, соль, майонез.

Способ приготовления. Мясо курицы отварите в небольшом количестве подсоленной воды, охладите и порежьте его тонкой соломкой. Отварите картофель и яйца. Очистите и измельчите продукты. Смешайте мясо, картофель и яйца, добавьте зелёный горошек и маринованный виноград. Зелень петрушки промойте и изрубите, затем добавьте в салат. Посолите оливье по вкусу и заправьте майонезом.

«САДОВНИК»

Требуется: 250 г тушёной говядины. 4 яйца. 250 г картофеля. 100 г фасоли, 100 г зелёной груши, соль, 200 г сметаны. 2 лимона, зелень петрушки.

Способ приготовления. Говядину порежьте мелкими кубиками. Отварите картошку, яйца. Охладите, очистите эти продукты. Картофель порежьте соломкой. Яйца измельчите. Соедините мясо, картофель и яйца, посолите их.

Фасоль отварите в солёной воде, откиньте на сито и дайте воде стечь окончательно. После этого добавьте фасоль к остальным продуктам.

Груши очистите от кожуры, измельчите. Засыпьте их в отдельную неметаллическую посуду и залейте соком лимона. Сюда же добавьте охлаждённую сметану и хорошенько размешайте её с грушами. Лишь после этого добавьте полученную смесь в остальные продукты, все перемешайте.

Уложите салат горкой на блюдо. Петрушку промойте холодной водой и измельчите. Посыпьте горку салата зеленью.

«ПОСЕЙДОН»

Требуется: 200 г кильки, 250 г картофеля, 4 яйца, 3 корня шпината. 100 г фасоли, 2 луковицы, 3 солёных огурца. 250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Малосольную кильку переберите и очистите, удалите головы. Мелко порубите рыбу. Отварите картофель и яйца, очистите и порежьте небольшими кубиками.

Фасоль лучше использовать консервированную. Откиньте фасоль на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Лук очистите и мелко порубите. Солёные огурцы порежьте кубиками. Соедините все компоненты салата.

Корни шпината очистите, промойте и натрите на тёрке. Затем смешайте их с майонезом, перемешайте до равномерного растворения. Влейте майонез в приготовленные продукты и хорошенько перемешайте. Попробуйте салат, если необходимо, посолите его. Поставьте в холодильник на 2 часа.

«ЗОЛОТОЙ»

Диетическое мясо придаёт салату более изысканный и благородный вкус, а в сочетании с маринованными грибами это просто кулинарное чудо!

Требуется: 250 г кроличьего мяса, 200 г макарон, 150 г зелёного горошка, 100 г маринованных грибов, 2 луковицы. 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла. 250 г майонеза, соль, перец. 2 дольки чеснока.

Способ приготовления. Кроличье мясо посолите, поперчите, натрите чесноком. Потушите на среднем огне. Затем дайте мясу остыть и нарежьте его тонкой соломкой. Отварите в солёной воде макароны и откиньте их на дуршлаг. Так же следует слить жидкость из баночки с зелёным горошком. Смешайте продукты с горошком в объёмной посуде.

Лук очистите, отварите и обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Яйца отварите, очистите и порежьте кубиками. Добавьте эти продукты к общей массе. Все перемешайте, заправьте майонезом и посолите по вкусу.

«ХИЛЬДА»

Требуется: 250 г вареного кроличьего мяса, 200 г картофеля, 200 г свежих огурцов, 4 яйца, 200 г сметаны, 10 г тёртого хрена, соль, перец, 2 луковицы.

Способ приготовления. Кроличье мясо отварите в подсоленной воде с луковицей, охладите. Затем порежьте соломкой. Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Лук очистите, мелко изрубите. Огурцы промойте холодной водой, порежьте кубиками. Смешайте все приготовленные продукты, посолите, поперчите по вкусу.

Сметану охладите, добавьте в неё тёртый хрен, тщательно перемешайте. Заправьте оливье сметанным соусом.

«РЫЦАРЬ ДАМСКОГО СЕРДЦА»

Требуется: 250 г филе индейки, 200 г риса, 100 г зелёного горошка, 100 г чернослива, 4 яйца, 2 лимона, 250 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Филе индейки отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Дайте немного остыть и порежьте тонкими ломтиками. Рис тщательно промойте, залейте холодной водой и варите до готовности. Откиньте его на мелкое сито, дайте стечь воде. Затем смешайте рис и нарезанное мясо в неметаллической посуде.

Чернослив переберите, промойте и залейте кипятком, поставьте на медленный огонь и кипятите в течение 3 минут. После чего охладите и удалите косточки. Чернослив измельчите острым ножом и добавьте к приготовленной массе.

Яйца отварите, очистите и мелко изрубите. Зелёный горошек откиньте на сито. Добавьте яйца и горошек к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, перемешайте. Заправьте оливье майонезом, тщательно перемешайте салат до получения однородной массы. Уложите его горкой на блюдо и украсьте несколькими горошинами и ягодами чернослива.

Ни одно праздничное застолье не обходится без всеми *любимого апаша «Оливье», но и он иногда приедается. Поэтому, чтобы не повторяться, смело экспериментируйте и создавайте самые разнообразные его вариации Неповторимый вкус мясу индейки придадут такие добавки как чернослив и лимонный сок.*

«ЛУИЗА»

Требуется: 250 г мяса курицы. 250 г риса, 4 яйца, 200 г свежих огурцов, 100 г редиса, 100 г йогурта, 150 г майонеза, соль.

Способ **приготовления.** Мясо курицы отварите, охладите и измельчите. Рис тщательно промойте и варите в небольшом количестве подсоленной воды до готовности. Затем откиньте его на сито, промойте холодной водой.

Отварите яйца вкрутую, охладите и нарежьте небольшими кубиками.

Огурцы и редис промойте в холодной воде. Редис очистите от кожицы. Нарежьте овощи тонкой соломкой. Смешайте все компоненты салата. Йогурт взбейте с майонезом и приготовленным соусом заправьте салат, тщательно перемешайте оливье, посолите по вкусу уложите салат горкой в салатницу. Для украшения используйте редис и огурцы, из которых Вы сможете вырезать самые разнообразные фигурки.

Сочетание майонеза и йогурта необычно и удивительно. Этот соус поразит Вас своей лёгкостью и свежестью. Не упускайте возможности и добавляйте летом и осенью в салаты свежие овощи, в зимнее время года сделать это будет не так просто.

«ПИРАТ»

Требуется: 200 г отварного мяса крабов, 250 г картофеля, 150 г морской капусты, 2 лимона, 100 г оливок. 250 г майонеза, соль, кресс-салат. 1/2 ч. л. душистого перца.

Способ приготовления. Мясо краба порежьте тонкой соломкой. Картофель очистите и отварите в подсоленной воде.

Слейте воду и на слабом огне немного подсушите сваренный картофель. Затем охладите и порежьте маленькими кубиками. Морскую капусту откиньте на сито и измельчите.

Соедините вместе все приготовленные продукты в неметаллической посуде. В полученную смесь добавьте оливки и душистый перец, заправьте майонезом. Посолите всё ещё раз тщательно перемешайте и уложите горкой в салатницу. Листья кресс-салата промойте холодной водой, часть из них измельчите и посыпьте мелкой зеленью вершину салатной горки. Остальные уложите целыми по краям блюда.

«К ШАМПАНСКОМУ»

Требуется: 100 г мороженых кальмаров, 100 г говяжьего языка. 100 г сыра. 150 г маринованных белых грибов, 4 яйца. 200 г картофеля, 150 г зелёного горошка. 250 г майонеза. 1 ст. л. горчицы, соль.

Способ приготовления. Кальмары отварите в подсоленной воде. Очистите их, порежьте небольшими кубиками Язык также отварите, затем под струёй холодной воды очистите от кожицы. Порежьте язык и сыр тонкой соломкой.

Белые грибы измельчите. Отварите картофель и яйца, охладите и очистите их, порежьте маленькими кубиками. Горошек откиньте на сито. Горчицу смешайте с майонезом. Соедините все компоненты салата и залейте горчичным соусом, посолите по вкусу и ещё раз перемешайте. Уложите горкой в салатницу и украсьте специально оставленными для этого грибами.

«ДНЕВНОЙ»

Требуется: 200 г копчёной рыбы. 100 г колбасы. 100 г моркови. 100 г солёных огурцов, 2 луковицы. 100 г зелёного горошка. 200 г картофеля. 4 яйца. 250 г майонеза, соль, чёрный перец.

Способ приготовления. Освобождённую от костей рыбу измельчите. Колбасу порежьте кубиками, смешайте с рыбой в глубокой посуде.

Отварите морковь, картофель, яйца. Охладите и очистите, затем порежьте небольшими кубиками.

Солёные огурцы нарежьте тонкими брусочками. Соедините вместе все продукты. Откиньте зелёный горошек на сито. Добавьте его к общей массе. Посолите и поперчите салат по своему вкусу, заправьте майонезом. Уложите его горкой в салатницу.

«МОРСКОЙ»

Требуется: 200 г консервированного тунца. 200 г риса, 150 г маринованных грибов. 60 г оливок, 2 луковицы, 250 г майонеза. 2 лимона, зелень мяты и сельдерея.

Способ приготовления. Рис отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем откиньте на сито и промойте холодной водой, чтобы рис не склеился.

Оливки и грибы откиньте на дуршлаг. После того как они стекут, порежьте их тонкими дольками. Высыпьте их в рис, тщательно перемешайте и добавьте измельчённый тунец.

Лук очистите, мелко порубите. Зелень сельдерея измельчите. Добавьте эти компоненты к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, тщательно перемешайте. Приготовленным соусом заправьте салат. Уложите его горкой на блюдо, украсьте листьями мяты.

«СОЛНЕЧНЫЙ»

Требуется: 200 г риса, 150 г кураги, 100 г изюма, 5 яиц, 70 г маринованного винограда, 100 г яблок, 200 г сметаны, 3 ст. л. мёда.

Способ приготовления. Рис промойте и залейте небольшим количеством воды. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне до готовности. Затем откиньте рис на сито и промойте холодной водой.

Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, варите на слабом огне 3 минуты. Слейте воду, немного подсушите сухофрукты.

Яблоки очистите от кожуры, порежьте кубиками. Маринованный виноград откиньте на сито. Охлаждённую сметану взбейте с подогретым мёдом.

Соедините все приготовленные Вами продукты и заправьте сметанным соусом. Уложите салат на блюдо и украсьте изюмом, курагой и ягодами винограда.

«АДАМ»

Требуется: 150 г сельди, 100 г кальмаров, 200 г маринованных лисичек, 250 г макарон, 4 яйца, 100 г цветной капусты, 100 г солёных огурцов, соль.

Для соуса: 2 яйца, 2 ч. л. сахарной пудры, 3 ч. л. соли, 5 горошин душистого перца, 2 ч. л. уксуса, 200 г растительного масла, кориандр.

Способ приготовления. Сельдь очистите и удалите косточки. Порежьте её мелкими кусочками. Кальмары отварите в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем очистите и порежьте их небольшими брусочками. Цветную капусту порубите, измельчите маринованные лисички.

Отварите в солёной воде макароны, откиньте их на дуршлаг. Отварите яйца, очистите и измельчите их. Солёные огурцы порежьте кубиками. Соедините все компоненты и посолите салат в соответствии с Вашим вкусом.

Приготовьте соус. Для этого Вам нужно взбить охлаждённые яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте специи и уксус и взбивайте соус до образования густой белой пены. Не переставая мешать, влейте тонкой струйкой растительное масло. После этого немного охладите соус и заправьте им оливье.

«МЭРИЛ СТРИП»

Кулинарные пристрастия голливудских звёзд так же изысканны, как и их имидж. Всеобщая любимица, великолепная женщина Мэрия Стрип просто обожает один салат. Она утверждает, что в нём секрет её хорошего настроения и стройной фигуры. У всех её почитателей появилась замечательная возможность приготовить оливье по рецепту самой Мэрия Стрип.

Требуется: 250 г креветок. 250 г картофеля. 4 яйца. 2 луковицы. 150 г оливок. 100 г моркови. 1001 маринованных шампиньонов. 200 г сметаны. 2 лимона, соль.

Способ приготовления. Креветки отварите в подсоленной воде с луковицей, затем очистите. Измельчите их острым ножом.

Очистите и отварите картофель. Слейте воду и подсушите его на слабом огне. Дайте картофелю остыть и порежьте небольшими кубиками. Отварите яйца, очистите и порежьте тонкими дольками.

Оливки и шампиньоны откиньте на сито. Морковку отварите, очистите и измельчите. Смешайте все компоненты салата, посолите по вкусу.

Сметану охладите и смешайте с соком одного лимона. Лимонный соус тщательно взбейте и заправьте им оливье. Уложите салат на блюдо и украсьте тонко нарезанным лимоном.

«ПРЕСТИЖ»

Требуется: 200 г мяса индейки, 200 г риса, 4 яйца, 100 г изюма, 1/2 ст. орехов, 100 г груши, 1/2 ст. кураги, 250 г йогурта, соль.

Способ приготовления. Мясо индейки отварите в подсоленной воде, затем выньте из бульона и охладите. Порежьте его тонкими ломтиками. Рис тщательно промойте, залейте небольшим количеством воды и варите до готовности. После этого откиньте рис на сито, промойте холодной водой.

Отварите яйца, очистите и измельчите. Орехи переберите, крупные порубите. Изюм и курагу тщательно промойте. Затем залейте кипятком и варите на слабом огне в течение 3 минут. Откиньте изюм и курагу на сито.

Груши промойте холодной водой, очистите от кожуры и порежьте кубиками. Соедините все приготовленные продукты и влейте в массу йогурт. Все тщательно перемешайте. Оливье уложите небольшими горками на блюдо. Украсьте салат орехами, цветочками из изюма и листиками из кураги.

Этот салат достаточно лёгкий и экзотичный. Он будет отличной закуской на вечеринке с шампанским или вином. И вполне сможет стать «изюминкой» Вашего праздника.

«ВЕЧЕРНИЙ»

Требуется: 200 г свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г белой фасоли, 100 г огурцов свежего посола. 20 г зелёного лука, зелень петрушки, 100 г сыра, 1 долька чеснока, 1 ст. л. эстрагона, 1 луковица, 2 лавровых листа.

Для соуса: 150 г сметаны, 3 ст. л. белого вина, сок 1 лимона, соль, 2 ч. л. белого перца, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Отварите свинину без костей в подсоленной воде, для аромата добавьте лавровый лист и луковицу. Затем охладите мясо и порежьте его тонкими ломтиками.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Смешайте их с мясом. Используйте для этого достаточно глубокую и удобную посуду.

Белую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито, промойте холодной водой. Малосольные огурцы порежьте кубиками. Промойте холодной водой и измельчите зелёный лук и петрушку. Добавьте эти продукты к предыдущим. Засыпьте в салат мелко порезанный чеснок, эстрагон.

Приготовьте соус. Для этого используйте охлаждённую сметану. Влейте в сметану тонкой струйкой вино, взбейте миксером. Не переставая взбивать, осторожно добавьте уксус, а затем сок лимона и специи, взбейте винный соус. Заправьте салат приготовленным соусом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо, украсьте тёртым сыром и зеленью.